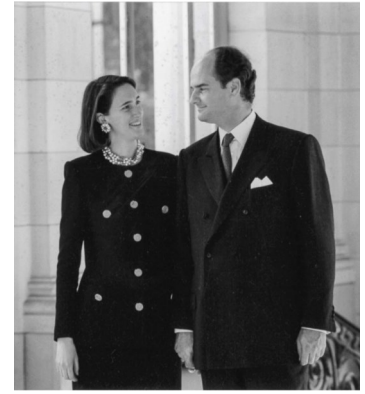




ACETAIA DUCALE ESTENSE



- ◆ Archiduchesse Isabelle d'Autriche descendante des Ducs d'Este
- ◆ Comte Andrea Czarnocki Lucheschi

L'Archiduchesse Isabelle d'Autriche-Este est le cinquième et dernier enfant du défunt archiduc Robert d'Autriche-Este (fils de l'empereur Charles et de l'impératrice Zita) et de la princesse Margherita de Savoie-Aoste (fille du duc d'Aoste et de la princesse Anne d'Orléans). L'archiduchesse a épousé en 1997 le comte Andrea Czarnocki Lucheschi avec qui elle a eu 4 enfants : Alvisé, Carlo, Maria Anna et Alessandro.

Le couple exploite à Quarto d'Altino en Vénétie un domaine agricole "Azienda Agricola Czarnocki Lucheschi" située via G.Pascoli, leur vignoble est le garant de la qualité des vinaigres car les raisins plantés : Pinot Grigio, Cabernet sauvignon et Merlot y sont de grande qualité !

Histoire du Sopraffino :

On est à la cour du Duc d'Este en 1500 au Château de Ferrara quand l'intendant du Duc, Christofano di *Missiburgo*, soucieux de trouver des techniques de conservation des aliments pendant les fortes chaleurs de l'été met au point la fabrication des vinaigres de vin et surtout le fameux Sopraffino, l'ancêtre de tous les balsamiques ! Il inventa également le « ravioli » autre façon de conserver les aliments !

Gamme distribuée :

LES VINAIGRES DE VIN obtenus à partir des vins fins ensemencés par la bactérie acétique et conservés en grandes barriques pendant +/- 2 ans



- ◆ VINAIGRE BLANC à base de PINOT GRIGIO 37,5 Cl
- ◆ VINAIGRE ROUGE à base de CABERNET SAUVIGNON 37,5 Cl

LES SOPRAFFINO : L'ancêtre des balsamiques est obtenu à partir des « Mouts de raisins » ensemencés par la bactérie acétique (ces bactères sont produits sur site) et conservés en barriques selon la méthode appelée « solera ». Chaque année, les moûts en évaporation et concentration, sont transvasés dans des barriques de plus en plus petites en 6 étapes, passant de barrique de 280 Litres pour terminer en fin de cycle en petits tonneaux de 20 litres. On utilise pendant le process 3 essences de bois différentes : Le Cerisier, le Châtaignier et le Chêne. La gamme se compose d'un Sopraffino concentré pendant 6 ans et d'un Sopraffino « Riserva » concentré sur 12 ans.

- ◆ SOPRAFFINO 6 ANS 20 cl
- ◆ SOPRAFFINO « RISERVA » 12 ANS 20 cl

